



Lufthansa Business Class



Enjoy your
stay on board.



Herzlich willkommen

Wie schön, dass wir Sie heute als Gast an Bord begrüßen dürfen.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Ihre Flugreise. Mit unserem Service möchten wir Sie verwöhnen und freuen uns, Ihnen das beliebte kulinarische Konzept für Flüge aus den USA und Kanada bieten zu können. Je nach Region, aus der Sie abfliegen, präsentieren wir Ihnen typische Spezialitäten, die lokal und global inspiriert sind. Ein liebevoll zubereitetes Menü, beste Weine aus unserer Vinothek und eine Vielfalt an weiteren Getränken – schauen Sie durch die ganze Karte und wählen Sie genüsslich aus. Denn wohin Ihre Reise auch gehen mag – wir haben nur ein Ziel: dass Sie sich wohlfühlen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine angenehme Zeit an Bord!

Ihr Lufthansa Team

A warm welcome

It is our pleasure to welcome you as our guest on board today.

Lean back and enjoy the service during your flight. We are pleased to treat you to the culinary concept we have created for departures from the USA and Canada. We have a representative selection of locally and globally inspired dishes from which you can choose, depending on your point of departure. Painstakingly prepared menus, a selection of the finest wines from our Vinothek and a variety of other drinks – peruse the entire menu and order to your heart's desire. Because regardless of the purpose of your journey – we have but one: ensuring your personal comfort.

Bon appétit! And have a great flight.

Your Lufthansa Team



Essen ist unsere gemeinsame
Basis, ein Erlebnis aller.«

James Beard (1903 – 1985),
New Yorker Koch und Kochbuchautor



Food is our common ground,
a universal experience.«

James Beard (1903 – 1985),
New Yorker Chef and cookbook author



New England Cuisine

Die Mischung macht den Charme.

Wenn Sie heute abreisen, nehmen Sie neue Eindrücke mit. Naturschauspiele und Skylines, Begegnungen mit Menschen, Erinnerungen an Speisen, Gewürze und Düfte. Oft sind es gerade die Geschmackserlebnisse, die uns gerne zurückdenken lassen, die so typisch sind für eine Region. Lassen Sie sich dazu verführen, die USA und Kanada auch kulinarisch in bester Erinnerung zu behalten.

Die Geschichte des amerikanischen Essens beginnt kurz nach Christopher Kolumbus, dessen spanische Nachfolger auf dem neuen Kontinent nicht nur die Völker, sondern auch deren Obst und Gemüse entdeckten. Die ersten englischen Siedler lernten von den Indianern, Mais und Wurzelgemüse zu nutzen und Ahornsirup zu gewinnen. Den besonderen Charme der Neuengland-Küche machen die Rezepte ursprünglich englischer Herkunft aus wie Indian Pudding oder Boston Brown Bread und natürlich die Meeresfrüchte. Herrlich der Seebarsch, der in Gewässern bis nach Norwegen hoch lebt. Seine Verwandten im Mittelmeer schätzten übrigens schon die alten Römer, Sie essen also in bester Tradition. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Menü!

New England Cuisine

Variety is the spice of life.

When you depart today, you take new impressions with you. Natural wonders and skylines, encounters with people, memories of food, seasonings and scents. As typical representatives of their region, taste sensations in particular often bring back happy memories. Let yourself be tempted to create wonderful memories of the USA and Canada – also from a culinary perspective.

The history of American food begins shortly after Christopher Columbus, whose Spanish followers not only discovered the tribes of the new continent but also its fruit and vegetables. The first English settlers learnt from the Native Americans to prepare corn and root vegetables, as well as how to harvest maple syrup. Recipes originally from England, such as Indian pudding or Boston brown bread and naturally, seafood give New England cuisine its special charm. The sea bass, which lives in bodies of water as far as Norway, is delicious. The Ancient Romans prized its Mediterranean relatives centuries ago. You are eating in the best tradition. Enjoy your meal!

Nach dem Start

Menü

Vorspeisen

Balik Lachs

Frühlingsrolle mit Geflügel und Erdnuss-Dressing

Honigglasierte Champignons mit Haselnüssen und geräuchertem Mozzarella

Salat

Saisonale Blattsalate mit Jicamajulienne und Kirschtomaten, dazu delikates Dressing

Hauptspeisen

Rinderfilet mit Schinken-Gemüseragout und Red Skin Kartoffeln

Mit Zitrone und Fenchel aromatisierter Barsch, Gemüsemedley und Basmatireis

Kürbis-Ravioli mit Baby Zucchini, Tomaten und Parmesan

Käse und Dessert

1 Jahr alter weißer Cheddar, Albert's Leap und Kräuter-Ziegenkäse

Schokoladeneis

Frische Früchte

Expressmenü

Damit Sie mehr Zeit zum Arbeiten und / oder Entspannen haben, bieten wir Ihnen jederzeit alternativ zu dem kompletten Menü unser kaltes Expressmenü an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer Wahl, Salat, Käse und Dessert.

Vor der Landung

Frühstück

Frischer Orangensaft

Frische Früchte

Fruchtjoghurt

Westfälischer Schinken, Bauernwürstchen, Greyerzer und Cheddar Käse

Welcome Lounge

Besuchen Sie unsere Welcome Lounge im Ankunftsbereich B hinter der Gepäckausgabe! Dort können Sie sich nicht nur bei einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit kalten und warmen Speisen stärken, sondern auch in einer unserer zahlreichen Duschen erfrischen. Die Welcome Lounge ist von 05:00 Uhr bis 12:30 Uhr geöffnet.

Sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein, bitten wir um Ihr Verständnis.

After Takeoff

Menu

Appetizers

- Balik Style Salmon
- Chicken Spring Roll with Peanut Dressing
- Honey poached Mushroom Salad, toasted Hazelnuts and smoked Mozzarella

Salad

- Seasonal Salad with Julienne Jicama and Cherry Tomato presented with Dressing

Main Courses

- Seared Beef Filet, Chili Pepper and Ham Garbure, roasted Red Skin Fingerling Potatoes
- Lemon braised Atlantic Seabass, sautéed Vegetable Medley, Basmati Rice
- Pumpkin Ravioli, Baby Zucchini, Tomatoes and Parmesan

Cheese and Dessert

- 1 Year Aged White Cheddar, Albert’s Leap and herbed Goat Cheese
- Chocolate Ice Cream
- Fresh Fruit

Express Service

If you need more time to work or relax we offer you a cold Express Meal at any time instead of the complete multi-course dinner: your choice of appetizer, salad, cheese and dessert upon your request.

Before Landing

Breakfast

- Fresh Orange Juice
- Fresh Fruit
- Fruit Yogurt
- Westphalian Ham, Farmer Sausage, Gruyère and Cheddar Cheese

Welcome Lounge

You are invited to come and visit our Welcome Lounge, located immediately behind the baggage claim area in Arrivals Area B! Our extensive breakfast buffet offering hot and cold meals will invigorate you and together with our numerous shower rooms you will be refreshed for the day. Our Welcome Lounge is open from 05:00 a.m. until 12:30 p.m.

Please accept our apology if occasionally your selection is not available.

Après le décollage

Menu

Hors-d'œuvre

Saumon balik

Rouleau de printemps au poulet, sauce arachide

Salade de champignons pochés au miel, noisettes grillées, mozzarella fumée

Salade

Salade de saison à la julienne de jicama et aux tomates cerises, servie avec assaisonnement

Plats principaux

Filet de bœuf poêlé, garbure au jambon et au piment, pommes de terre nouvelles rôties

Bar de l'Atlantique braisé au citron, poêlée de légumes, riz basmati

Ravioli au potiron, jeunes courgettes, tomates et parmesan

Fromage et Dessert

Cheddar affiné 1 an, Albert's Leap et fromage de chèvre aux herbes

Crème glacée au chocolat

Fruits frais

Service Express

Si vous avez besoin de plus de temps pour travailler ou vous reposer nous vous proposons à tout moment un repas froid express au lieu du dîner traditionnel: hors d'œuvre, salade, fromage et dessert à la demande.

Avant l'atterrissage

Petit-Déjeuner

Jus d'orange frais

Fruits frais

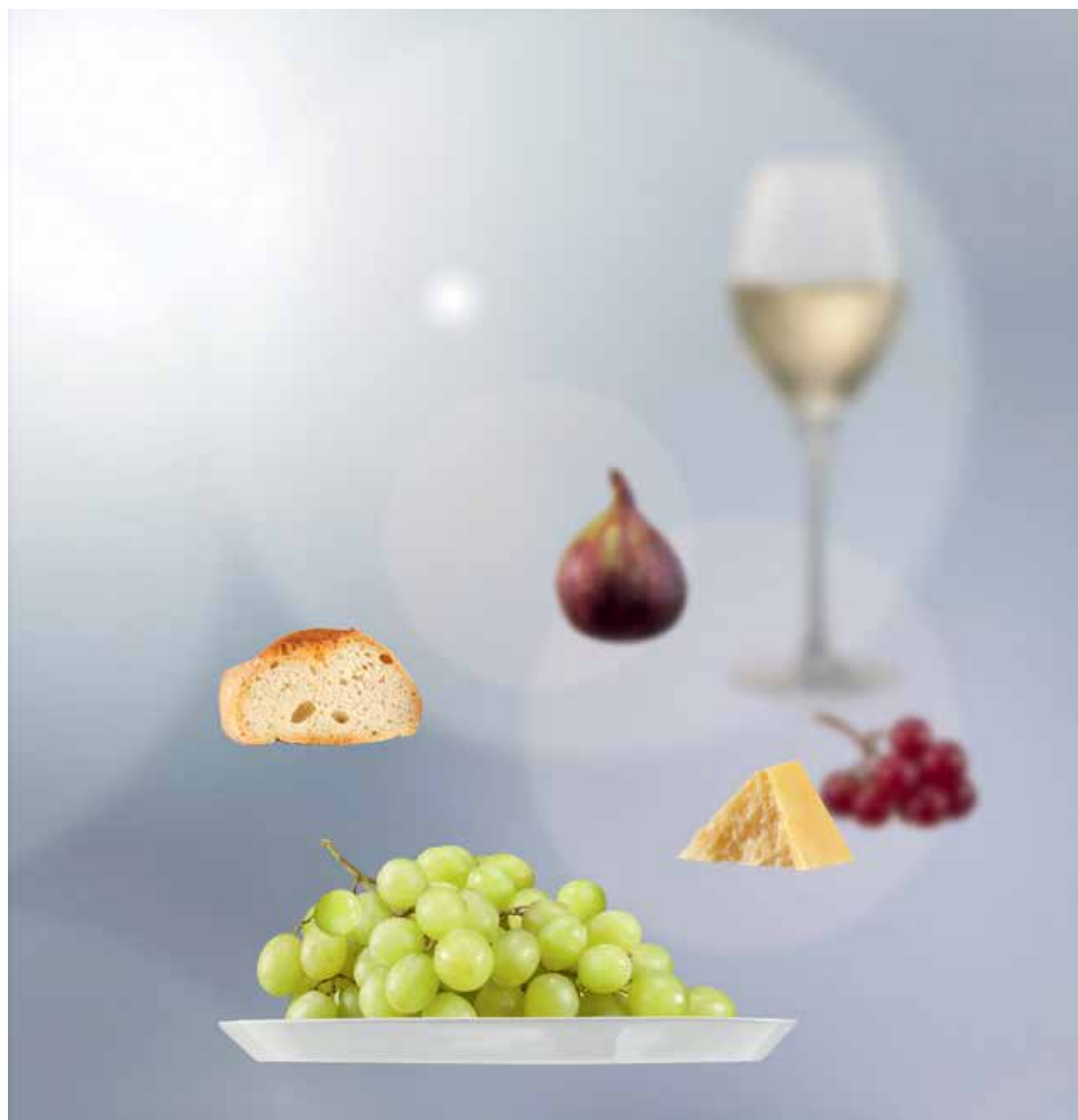
Yogourt aux fruits

Jambon de Westphalie, saucisse campagnarde, gruyère et cheddar

Welcome Lounge

Nous vous invitons à venir vous détendre au Welcome Lounge situé dans la zone d'arrivée B, derrière le carroussel à bagages. Vous pourrez refaire le plein d'énergie avec notre buffet composé de petits déjeuners gourmands et profiter de notre espace douches pour vous rafraîchir. Notre Welcome Lounge est ouvert de 05h00 à 12h30.

Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est pas disponible.





>> Red
White
Hot
Cold «

Champagner

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve, Frankreich

Carol Duval-Leroy führt seit 1991 das Lebenswerk ihres Mannes weiter und hat ihr Haus, das zu den Top-Ten der Champagne gehört, international bestens platziert. Dabei ist der wichtigste Aspekt die kompromisslose Qualität, die sich schon bei diesem Klassiker des Hauses zeigt. 60 % Pinot Noir, ergänzt durch Chardonnay, schafft prickelnden Genuss mit saftigen Aromen reifer Birnen und Äpfel, Zitrusnoten, Haselnuss und Holunderblüten.

Champagne

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve, France

Carol Duval-Leroy has been carrying on her husband's life's work since 1991 and has positioned her champagne house, one of the Top Ten in Champagne, on the international stage in the best possible way. The most important aspect is the house's attention to quality, without compromise, as is evidenced by this classic champagne. 60 % Pinot Noir, enhanced with Chardonnay, creates a sparkling delight with juicy aromas of ripe pear and apple with notes of citrus, hazelnut and elderflower.



Weißwein



2015 Deidesheimer Riesling trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland

Als VDP Ortswein deklariert, stammen die Trauben für diesen Wein trotzdem zu 100 % aus einer VDP - Ersten Lage, dem Deidesheimer Herrgottsacker. Aromen von saftigen gelben Früchten wie Aprikose, Mirabelle und Reineclauden prägen den Stil des Weines nicht nur im Duft, sondern auch im Zusammenspiel mit einer frischen Säure und saftigem Charakter.

White Wine

2015 Deidesheimer Riesling trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Germany

Even though this wine bears the designation of a VDP village wine, the grapes come in their entirety from a VDP Erste Lage vineyard, the Deidesheimer Herrgottsacker. Aromas of juicy yellow fruit including apricot, plum and greengage mark the style of this wine not only on the nose but also on the palate in combination with fresh acidity and a juicy character.

2015/16 „Bramito del Cervo“ Chardonnay, Castello della Sala, Italien



In Umbrien liegt das pittoreske Castello della Sala. Dort keltern die Marchesi Antinori preiswürdige Weine wie den berühmten „Cervaro della Sala“ oder seinen kleinen Bruder, den „Bramito del Cervo“, was auf Deutsch „Brunftschrei des Hirsches“ heißt. Ausgebaut wird der charaktervolle Chardonnay in französischen Barriques, was ihm seine feinen Röstaromen und Holzwürze einbringt, die gekonnt die saftigen Gelbfruchtaromen ergänzen.

2015/16 “Bramito del Cervo” Chardonnay, Castello della Sala, Italy

The picturesque Castello della Sala is located in Umbria. Marchesi Antinori produce award-winning wines here like the famous "Cervaro della Sala" and its "little brother", the "Bramito del Cervo", which translates into English as "the rutting call of the stag". This characterful Chardonnay is matured in French barriques. This lends the wine its elegant toasty notes and oak spiciness which in turn cleverly enhance the juicy yellow fruit flavours.

Vinothek Discoveries

Aus unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne weitere exklusive Weinspezialitäten an. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter, welchen edlen Tropfen wir heute für Sie an Bord bereithalten.

Our Vinothek has even more exclusive specialty wines for you to choose from. Please ask your flight attendant which fine tastes of the vine we have available for you on board.

Rotwein

2012 Château Labadie, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Der Goldmedaillengewinner des Concours des Grands Vins de France in Macon hatte auch beim Lufthansa Verkosterteam die Nase vorne. Die Cuvée der Rebsorten Merlot, Cabernet-Franc und Cabernet-Sauvignon überzeugt mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, reifen Feigen und Kirschen, etwas Cassis und Mokka. Reife Tannine und klare Fruchtaromen geben dem Wein seine überzeugende Struktur.

2014 Colchagua Valley Limited Selection Cabernet-Carmenère, Montes, Chile

Aurelio Montes plante ursprünglich, einen rebsortenreinen Rotwein im Apalta Tal zu produzieren. Nach diversen Kombinationen orientierte er sich allerdings um und holt heute nur das Beste aus den beiden Rebsorten Carmenère und Cabernet Sauvignon hervor. In amerikanischer Eiche gereift präsentiert sich diese Cuvée mit einem eleganten Aroma, das Anklänge von Cassis und dunkler Beerenfrucht gekonnt mit Noten von Schokolade, Zedernholz, Vanille und Tabaknoten verbindet.

Red Wine

2012 Château Labadie, Cru Bourgeois, Médoc, France

The gold medal winner of the Concours des Grands Vins de France in Macon also proved to be a favourite with the Lufthansa tasting team. This cuvée of the varieties Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon is most appealing with its aromas of berry fruit, ripe figs and cherries as well as a little cassis and mocha. Ripe tannins and bright fruit flavours lend this wine its excellent structure.

2014 Colchagua Valley Limited Selection Cabernet-Carmenère, Montes, Chile

Aurelio Montes originally intended to produce a red wine from the Apalta valley with just one grape variety. However, after reviewing various options, he changed his mind and he now makes the best of a combination of two varieties Carmenère and Cabernet Sauvignon. Matured in American oak, this cuvée shows elegant aromas, skilfully combining hints of cassis and berry fruit with notes of chocolate, cedarwood, vanilla and tobacco.



Das Weinprogramm von Lufthansa ist preisgekrönt. Zusammen mit Markus Del Monego, Master of Wine und bisher einziger deutscher Weltmeister der Sommeliers, haben wir auch für diesen Flug wieder besondere Weine ausgesucht.
www.tastetainment.de

The Lufthansa wine list is award-winning. Together with Markus Del Monego – Master of Wine and hitherto only German world champion sommelier – we have put together a selection of fine wines available on your flight today.
www.tastetainment.de

Bier

Warsteiner Premium Pilsener

Warsteiner Herb Alkoholfrei
Alk. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger alkoholfreies Weißbier –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Beer

Warsteiner Premium lager

Warsteiner Herb Alkoholfrei
alc. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
The World's Most Popular Wheat Beer

Erdinger Weißbier Alkoholfrei –
The refreshing isotonic recovery drink

Spirituosen

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wildkirsch Alde Gott

Amaro Ramazzotti

Jägermeister

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Mexiko: Tequila

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wild Cherry Alde Gott

Amaro Ramazzotti

Jägermeister

—

Exclusively on flights to and from
Mexico: Tequila

Likör

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage Portwein

Liqueur

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage Port

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:

Orange, Apfel, Tomate,
Mango-Maracuja

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Eistee Zitrone

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

An Ihrem Sitzplatz befindet sich
zusätzlich eine Wasserflasche.

Cold Beverages

Assorted Juices:

Orange, Apple, Tomato,
Mango-Passionfruit

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Iced Tea Lemon

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

You will find a complimentary bottle of
water next to your seat as well.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection

Espresso

Auswahl verschiedener Eilles Teesorten:

English Select Ceylon

Earl Grey

Grüntee Asia Superior

Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee

Früchtetee naturbelassen

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Masala Tee

Exklusiv auf Flügen nach oder von
China: Jasmin Tee

Hot Beverages

Dallmayr Coffee Premium Selection

Espresso

Selection of various Eilles teas:

English Select Ceylon

Earl Grey

Asia Superior Green Tea

Relax Ayurvital Herbal Spiced Tea

Natural Fruit Mélange

—

Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



